

## اسانس‌های گیاهی به‌عنوان ترکیبات دارویی طبیعی: مقاله مروری

## چکیده

دریافت: ۱۳۹۶/۰۱/۱۵ ویرایش: ۱۳۹۶/۰۷/۲۰ پذیرش: ۱۳۹۶/۰۷/۲۹ آنلاین: ۱۳۹۶/۰۷/۳۰

اسانس‌ها مخلوطی از ترکیبات روغنی فرار بوده که به‌عنوان یک متابولیت ثانویه در گیاهان دارویی ساخته می‌شوند. بر اساس نظریه سازمان استانداردسازی بین‌المللی، اسانس‌ها به‌عنوان محصولات استخراجی از منابع گیاهی یا میوه‌جات با استفاده از روش تقطیر با بخار یا آب در نظر گرفته می‌شوند. ترکیبات شیمیایی آن‌ها بر اساس فاکتورهای همچون گیاه، محیط و روش استخراج بسیار متفاوت می‌باشد. اسانس‌ها به‌دلیل ویژگی ضد میکروبی، ضد اکسیدانی، ضد التهابی و ضد سرطان می‌توانند جایگزین مناسبی در زمینه‌های غذایی و دارویی باشند، امروزه با افزایش آگاهی‌های تولیدکنندگان در به‌کارگیری مواد طبیعی به‌ویژه در مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی و دارویی اسانس‌ها محبوبیت بیشتری پیدا کرده‌اند. بررسی حاضر خلاصه‌ای جامع در مورد تعریف اسانس، روش استخراج از گیاهان دارویی، فعالیت بیولوژیکی و فارماکولوژیکی، بررسی ترکیبات شیمیایی و نیز مزایای بالقوه اسانس‌ها به‌منظور افزایش سطح سلامتی جامعه را ارائه می‌دهد. داده‌های مربوط به این پژوهش حاصل جست‌وجو در پایگاه‌های اطلاعاتی مانند PubMed, Elsevier, Science Direct, Google scholar و SID از سال ۲۰۰۵ تا ۲۰۱۵ و با استفاده از کلیدواژه‌های اسانس، گیاهان دارویی، افزودنی طبیعی، خواص درمانی اسانس‌ها، Essential Oil, Medicinal Plants و Natural Additive می‌باشد. اسانس‌ها فعالیت‌های ضد میکروبی گسترده‌ای دارند و در بسیاری از موارد سبب از بین بردن باکتری‌ها، قارچ‌ها و ویروس‌ها می‌شوند، بدون اینکه اثرهای نامطلوبی بر سلامت مصرف‌کننده داشته باشند. در این بررسی عمده‌ترین ترکیبات شیمیایی مشترک در اسانس‌های گیاهی شامل تیمول، آلفا پینن، بتا پینن، کارواکرول، لینالول، ژرماکرن و کومین آلدئید بود. همچنین اسانس‌ها فعالیت ضد التهابی، آنتی‌اکسیدانی و بسیاری خواص فارماکولوژیکی با دامنه وسیع دارند که کاربرد آن‌ها را به‌عنوان فرآورده‌های طبیعی دوچندان می‌سازد. اسانس‌ها فعالیت‌های بیولوژیکی و فارماکولوژیکی بالقوه‌ای داشته و بنابراین دارای کاربردهای فراوانی در حوزه داروسازی و صنایع غذایی می‌باشند.

**کلمات کلیدی:** اسانس، افزودنی‌های غذایی، گیاهان دارویی، اثرات فارماکولوژیکی، خواص درمانی.

احسان عالی<sup>۱</sup>، رزاق محمودی<sup>۲\*</sup>مسعود کاظمی‌نیا<sup>۳</sup>، رضا حضرتی<sup>۴</sup>  
فرزین آذربی<sup>۴</sup>

۱- گروه فارماکولوژی، دانشکده پزشکی،

دانشگاه علوم پزشکی قزوین، قزوین، ایران.

۲- مرکز تحقیقات ایمنی محصولات بهداشتی،

دانشگاه علوم پزشکی قزوین، قزوین، ایران.

۳- گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشکده

بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی قزوین، قزوین،

ایران.

۴- گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده

دامپزشکی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران.

\* نویسنده مسئول: قزوین، دانشگاه علوم پزشکی قزوین.

تلفن: ۳۳۳۶۹۵۸۱-۰۲۸

E-mail: r.mahmoudi@yahoo.com